

terra devins

INVIERNO 2010 | 4€

ILLES BAL

LOS GALARDONES EN EL MUNDO DEL VINO, RECONOCIMIENTO O RECLAMO / VINOS CON PERSONALIDAD
VIAJE AL PRIORATO: LA ÚLTIMA REVOLUCIÓN DE LOS NUEVOS PRIORATOS / 2010... 10 NÚMEROS DE TERRA DE VINS
GASTRONOMIA CRESPI, LAS MIL Y UNA ESPECIAS / ARMONÍAS EN EL RESTAURANTE JARDÍN



ISSN 1886-6832
9 771886 683007
02

Por L.G.P.

Once platos para conquistar

Restaurante Jardín



MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de coliflor
Gamba al ajillo
Crujiente de camaïot

Primer plato
Coca de setas

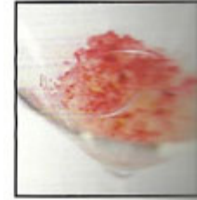
Segundo plato
Guiso de bacalao
Arroz cremoso de almeja

Tercer plato
Anguila ofegada
Carrilleras de cordero
con cremoso de patata
Pomelo al vodka
Quesos de las Islas

Postre
Tarta de queso fresco
con higos secos

En esta ocasión nuestros pasos se dirigieron hacia el Puerto de Alcudia, donde se encuentra el restaurante Jardín. Al frente de él se encuentran los hermanos De Castro, un tándem equilibrado. Macarena al mando de los fogones y Daniel como director. La joven, pero serena Maca, como la llaman familiarmente, esconde bajo su timidez una perfección en cocina que se nota en toda una suma de pequeños detalles con los que viste sus platos. Estos detalles son los que destacan en su menú degustación, pero si a estos les añadimos la inquietud permanente por innovar –sin perder la cabeza– y el respeto por el producto, nos encontraremos ante una cocina cabal, sorprendente y refinada. Una cocina que brilla más que nunca bajo el sol del mediterráneo, con las hierbas silvestres, incorporando ingredientes autóctonos y trabajo, trabajo, sin cesar. Sus platos son transparentes. En ellos se lee el diálogo íntimo entre el cocinero y el alimento que pasa por sus manos. Juegos de texturas, sabores y olores.

Sorprendente la gamba al ajillo, de la que repetir era una palabra que circulaba por la mente de todos. Su presentación un 10. Ante la mesa, el equipo de Terra de Vins, al que se unieron, Miguel Angel Gener (campeón de sumilleres de Baleares), Javier Pons (distribuidora Set de Vins) Marina Mut (tienda Millésimée) y Andoni Sarriegi. Nos sentamos dispuestos a disfrutar de los exquisitos platos del menú degustación preparado por Macarena. Un menú que cambia cada quince días. Como compañeros de viaje, dos vinos tintos y dos blancos: Son Fangos Blanc 2009 de Vins Toni Gelabert, Ruchel 2009 de Bodegas Ruchel, Montecastro 2006 de Bodegas Montecastro y Butxet Sirà 2007 de Butxet Viticultors. Dado que era imposible maridar los vinos con once platos del menú degustación, se optó por tres de ellos (coca de setas, guiso de bacalao, anguila ofegada) acompañados por un postre, tarta de queso con higos secos.



Coca de setas y tomates de ramallet



Coca

Ingredientes

- 300 gr de agua
- 150 gr aceite de oliva
- 40 gr de manteca
- 10 gr de levadura
- 2 gr de sal
- 300 gr de harina

Elaboración

Haremos una coca como la receta tradicional disolviendo la levadura en agua tibia y mezclando todos los ingredientes y horearemos a 160° unos 17 min.

Fondo de tomate

Ingredientes

- 500 gr de tomates ramallet
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 2 dl de aceite de oliva
- sal
- azúcar
- 500 gr de setas

Elaboración

Picamos los ajos y los ponemos al fuego, añadir la cebolla en juliana y dejamos rehogar unos 25 min. con el fuego muy bajo.

Una vez la cebolla empiece a caramelizar introducimos el tomate rallado y dejamos 20 min más.

Cortaremos las setas y las echaremos al sofrito y dejaremos los últimos 10 minutos, rectificar de sal y azúcar.

Ajos tiernos

Ingredientes

- 5 ajos tiernos
- sal

Elaboración

Hacemos un papillotte con la ayuda de papel de aluminio, poner sal al gusto, cerrar y hornear a 180° cinco minutos.

Guiso de bacalao y brandada



Tripas de bacalao

Elaboración: Poner a desalar las tripas en agua fría y cambiar cada dos horas. Limpiar de pieles, cortar y cocer en un caldo de bacalao unos cinco minutos a fuego lento.

Caldo de bacalao

- 2 cebollas
- 2 puerros
- 200 gr de pieles de bacalao
- 300 gr de espinas de bacalao
- 3 ramitas de perejil

Elaboración: Poner al fuego la verdura cortada en juliana. Las espinas al horno a 180° unos 13 minutos. Una vez la verdura está tomando color añadimos 4 litros de agua, las pieles y el perejil y dejamos cocer 30 minutos. Colar y reservar el caldo.

Crema de bacalao

- 3 litros de caldo de bacalao
- 500 gr de bacalao desalado
- 3 patatas
- 1 dl de crema de leche
- 1 cebolla
- 2 dl aceite de oliva.

Elaboración: Pochar la cebolla. Pocharemos la patata y dejaremos cocer 5 min. Añadiremos el caldo y el bacalao, dejaremos cocer 30 minutos, sacar el bacalao y añadiremos la crema. Triturar, colar y reservar.

Brandada:

- 500 gr bacalao
- 500 gr aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 2 dl crema de leche

Elaboración: Confitaremos los ajos y el bacalao a unos 60 grados durante 12 minutos. Sacar del fuego el bacalao. Trituraremos el bacalao con la crema y añadir el aceite de confitado poco a poco hasta conseguir una emulsión.

Anguila ofagada

Caldo de anguila

Ingredientes

- espinas y pieles

Elaboración

Hacemos un caldo sin verdura, agua y desperdicios del pescado. Dejaremos cocer 15 minutos, colar y reducir a la mitad.

Fondo:

Ingredientes

- 8 dientes de ajo
- 6 ramas de perejil
- pimentón dulce
- 1 dl vinagre de jerez
- caldo de anguila
- 2 dl aceite de oliva
- sal
- cayena

Elaboración

Ponemos al fuego el aceite con los ajos, cuando empiecen a bailar, añadimos el perejil y el pimentón. Añadimos el caldo con el vinagre y la cayena, dejar cocer unos 10 minutos.

La anguila la escaldaremos 1 minuto en el primer caldo y des-espinamos.

Ya con la anguila bien limpia la cocinamos en la salsa unos 10 minutos.

Acompañamiento

- 2 patatas
- 2 ajos
- aceite de oliva

Elaboración

Pelaremos las patatas, con la ayuda de un descorazonador, haremos tubos de patata y confitaremos en el aceite con los ajos.